

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 095

Kornquarkstange Rustico

Stückgewicht: 120 g

Anzahl im Karton: 50

Fertigungsgrad: halbgebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 57,9 cm, B: 38,9 cm, H: 25,6 cm

DeWi Back Handels GmbH
Staakener Str. 30-37
13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Zubereitung:

Das Produkt antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200 °C nachbacken (je nach gewünschtem Bräunungsgrad). Backzeit 5-10 Minuten.

Nährwertangaben:

- Brennwert: 989 KJ/100g
- Brennwert: 236 Kcal/100g
- Eiweiß: 9,0 g/100g
- Natrium: 0,4 g/100g
- Kohlenhydrate: 39,6 g/100g, davon Zucker 0,4 g/100g
- Fett: 4,4 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,4 g/100g
- Ballaststoffe: 4,1 g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, 5,3% Speisequark !MOLKENERZEUGNISSE!, Leinsamen, Sesam !SESAM!, Sonnenblumenkerne, Weizenschrot, !GLUTEN!, Speisesalz, Hefe, Haferflocken !GLUTEN!, Mohn, Backmittel (Weizengluten !GLUTEN!, Weizenmalzmehl !GLUTEN!, Zucker, Weizenmehl !GLUTEN!, Dextrose), Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser, Weizenmalz), !GLUTEN!, Gerstenmalzextrakt !GLUTEN!, Kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen und Eier und Eierzeugnisse enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE Milch und Milcherzeugnisse
SESAM Sesamsamen/-Erzeugnisse

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl		
Escherichia Coli	100	1.000
Schimmelpilze	10.000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	10

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwarenunterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
